

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 2017. Dasar-Dasar Bercocok Tanam. Yogyakarta: PT. Kanisius.
- Alazhary, K. 2016. Telur asin fermentasi EM4 disukai masyarakat. Kokolins-EM4.blogspot.com. Diakses tanggal 8 september 2018, 16:10 WIB.
- Andoko, A. 2003. Budidaya Rebung Bambu. Kanisius, Yogyakarta.
- Aryanta, I W. R. 2007. Peranan akteri Asam Laktat Dalam Industri Pengolahan Bahan Pangan. *Prosiding Orasi Ilmiah Guru Besar Universitas Udayana tahun 1991 – 2005*. Badan Penjaminan Mutu Universitas Udayana, Denpasar.
- Astawan, M. 2006. Telur asin aman dan penuh gizi. <http://www.DepartemenKesehatan>. Diakses pada 02/11/2018 pukul 11.00 WIB
- Badan Standarisasi Nasional, 2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan (SNI-7388-2009). http://google/batasan_maksimum_cemaran_mikroba_dalam_pangan. Diakses pada tanggal 5 November 2018, 20.00 WIB
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. Standar mutu telur asin. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan, Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Budiyanto, M. 2002. Mikrobiologi Terapan. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Charalampopoulos, D, R. Wang, S.S. Pandiella and C. Webb. 2002. Application of cereals and cereals component in functional food : Review. *International Journal of Food Microbiology*. (79) : 131-141.
- Cleveland J, T.J. Montville, I.F. Nes and M.L. Chikindas. 2001. *Bacteriocins: safe, natural antimicrobials for food preservation [Review]*. *Int J Food Microbiol* 71: 1-20 by *Lactobacillus delbrueckii subsp. Delbreuckii mutant Uc-3 in batch fermentation*. *Appl. Environ. Microbiol.* 74:333-335.
- Djaelani,M.A. 2016.Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L) setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur sebelum Penyimpanan. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* . 24 (1) : 122-127.
- Evillya. 2010. *Lactobacillus casei*. http://heartfoods.Wordpress.com/2011/06/23/lactobacillus_casei. Diakses tanggal 28 Agustus 2019.
- Fajarika, R. B., L.E Radiati dan K.U Awwaly. 2013. Penambahan garam kalium klorida (KCl) dan lama waktu pemeraman dalam pembuatan telur asin

bebek terhadap kadar air, pH, dan total mikroba. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.

FAO/WHO Food Agricultural Organization/ World Health Organization. 2002. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario, Canada.

Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Farnworth, E.R. 2003. Handbook of Fermented Fuctional Food. CRC Press LLC. USA.

Fatoni, A. 2016. Pengaruh MOL rebung bambu (*Dendrocalamus asper*) dan waktu pengomposan terhadap kualitas pupuk dari sampah daun kampus III Univesitas Muhammadiyah Malang sebagai sumber belajar biologi. Skripsi. UMM, Malang.

Ganesan, P., T. Kaewmanee, S. Benjakul, dan B.S. Baharin. 2014. Compeative study on the nutrional value of pidan and salted duck egg. Korean Journal Food sci. 34(1): 1-6.

Hariato A. 2016. Proses Pembuatan Telur Asin. <http://www.indoforum.org/t34666>. Diakses pada 21/11/2018 pukul 15.00 WIB.

Harley and Prescott. 2002. Laboratory Exercises in Microbiology. Fifth Edition. The McGraw–Hill Companies

Hidayat. 2006. Mikrobiologi Industri. Andi Offset, Yogyakarta

Hintono, A. 1995. Dasar-Dasar Ilmu Telur. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang

Indri. 2006. Telur asin berkalsium tinggi. [http://www. CBN Portal, htm](http://www.CBN Portal, htm). Diakses 02/11/2018 pukul 11.00 WIB

Jazil, N., A. Hintono dan S. Mulyani. 2013. Penurunan kualitas telur ayam ras dengan intensitas warna coklat kerabang berbeda selama penyimpanan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 43-47

Kencana, P., Widia, W., dan Antara, N. 2012. Praktik Baik Budidaya Bambu Rebung Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). Denpasar: Team UNUD-USAID-TPC Project.

Lai, K. M., S. P. Chi, and W. C. Ko. 1999. Changes in yolk of duck egg during long term brining. J. Agric. of Food Chem. 47:733-736.

Lindung. 2015. Teknologi mikroorganisme EM4 dan MOL. Kementrian Pertanian. Balai Pelatihan Pertanian Jambi. Jambi.

Lukman, H. 2008. Pengaruh metode pengasinan dan konsentrasi sodium nitrit terhadap karakteristik telur itik asin. Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan. 11(1) : 9-17

- Mahdian, E., dan Tehrani, M.M. 2007. Evaluation the effect of milk total solids on the relationship between growth and activity of starter cultures and quality of concentrated yoghurt. *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci.* 2(5) : 587-592
- Manullang, R. R., Rusmini dan Daryono. 2017. Sifat fisik kombinasi mikroorganisme lokal. *Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Buletin Loupe.* ISSN 2337-7771. Vol 14 (1).
- Maspary. 2012. Membuat MOL rebung bambu. <http://gerbangpertanian.com>. Diakses pada 20 Agustus 2019.
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan.* Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Mulyono. 2016. *Membuat MOL dan Kompos dari Sampah Rumah Tangga.* Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Nahariah, A. M. Legowo, E. Abustam, A. Hintono, Y. B. Pramono, dan F. N. Yuliati. 2013. Kemampuan tumbuh bakteri *Lactobacillus plantarum* pada putih telur ayam ras dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan.* 3(1) : 33-39.
- Nahariah, N., A. M. Legowo, E. Abustam, dan A. Hintono. 2015. Angiotensin I-Converting Enzyme Inhibitor Activity on Egg Albumen Fermentation. *Asian Australas.J.Anim.Sci.* 28(6) : 855-861.
- Nisa, F. C., J. Kusnadi, dan R. Chrisnasari. 2008. Viabilitas dan deteksi subletal bakteri probiotik pada susu kedelai fermentasi instan metode pengeringan beku (kajian jenis isolate dan konsentrasi sukrosa sebagai krioprotektan). *Jurnal Teknologi Pertanian.* 9(1) : 40 – 51.
- Nuryanti, F., Junianto dan Lili, W. 2017. Analisis sanitasi dan higiene unit pengolahan ikan kep.01/men/2007 (studi kasus pengolahan otak-otak bandeng di ukmp juwita food bandung). *Universitas Padjadjaran. Jurnal perikanan dan kelautan Vol. VIII No. 2.*
- Oberman dan Libudszis. 1998. *Fermented Milk.* Elsevier Applied Science Pub. New York.
- Pato, U. 2003. Potensi bakteri asam laktat yang diisolasi dari dadih untuk menurunkan resiko penyakit kanker. *Jurnal Natur Indonesia.* 5(2) : 162-166.
- Purwasasmita, M. 2009. Mikroorganisme lokal sebagai pemicu siklus kehidupan dalam bioreaktor tanaman. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.* Bandung.
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *Bivicophitomega* sebagai Probiotik. Di dalam *Proceeding Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.*

- Puspaningrum, D.H.D., N.S.Antara, dan IB. W. Gunam. 2015. Kandungan komponen serat tepung rebung bambu tabah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2:51-57.
- Rahayu, E. S. dan S. Margino. 1997. Bakteri Asam Laktat: Isolasi dan Identifikasi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Rakhmadi, A., Allismawita, dan I. Juliyarsi. 2018. Teknologi pembuatan kompos kotoran sapi simental dengan menggunakan tithonia (*Tithonia divrifolia*) Dan MOL rebung pada kelompok tani ternak. *Jurnal Hirilisasi IPTEK*. Vol 1(3): 2621-7198.
- Rienoviar., dan Nashrianto, H. 2010. Penggunaan asam askorbat (Vitamin C) untuk meningkatkan daya simpan sirup rosela (*Hibiscus sabdariffa* linn). *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 23(1) : 8-18.
- Rukmiasih, N., Ulupi, dan W. Indriani. 2015. Sifat fisik, kimia, dan organoleptik telur asin melalui penggaraman dengan tekanan dan konsentrasi garam yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3): 142-145.
- Safrizal. 2010. Kadar air bahan. Teknik Pasca Panen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Sari, M. 2015. Ilmu Geografi. <http://ilmugeografi.com/ilmu-bumi/tanah>. Diakses pada tanggal 10/09/2019 pukul 19.30 WIB.
- Setiawan, B. S. 2010. Membuat Pupuk Kandang Secara Cepat. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Suatu Pendekatan Biometrik. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sugitha, I. M. 1995. Teknologi hasil ternak. Diklat. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Suharno, B dan K. Amri. 2003. Beternak Itik Petelur Secara Intensif. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suharno, B dan T. Setiawan. 2012. Beternak Itik Petelur di Kandang Baterai. Penebar Swadaya, Bogor.
- Suprapti, L., 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku. Penerbit Kasinus, Yogyakarta
- Supriyadi. 2009. Panen Itik Pedaging dalam 6 Minggu. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Surono, I. S. 2004. Probiotik Susu Fermentasi dan Kesehatan. Tri Cipta Karya, Jakarta.

- Surung M. Y., 2008. Pengaruh Dosis EM4 (Effective Microorganism-4) dalam Air Minum Terhadap Berat Badan Ayam Buras. Jurnal Agrisistem, Vol 4 : 2
- Susanto. R. 2005. Dasar-Dasar Ilmu Tanah. PT Kanisius. Yogyakarta.
- Susilo, J. 2017. Teknologi pembuatan telur asin selama 3 jam melalui manipulasi tekanan osmotik. Jurnal Litbang Sukowati, Media Penelitian dan Pengembangan. 1(1) : 12-21
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado. Manado.
- Volk , W. A dan Wheeler. M. F. 1993. Mikrobiologi Dasar Jilid 1 Edisi ke 5. Erlangga, Jakarta.
- Warisno. 2005. Menambahkan Telur Asin Aneka Rasa. Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Widia. 2019. Pengaruh lama perendaman telur itik dalam mikroorganisme lokal (MOL) rebung (*dendracolamus asper*) terhadap kadar lemak, protein dan nilai organoleptik telur asin. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Widjaja, K. 2003. Peluang Bisnis Itik. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widodo. 2003. Bioteknologi Industri Susu. Lacticia Press, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Rebung : Teknologi dan Pengolahannya*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G dan S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Wulandari, Z. (2004). Sifat fisikokimia dan total mikroba titik asin hasil teknik penggaraman dan lama penyimpanan yang berbeda. Journal of Animal Science and Technology. 27(2) : 38–45.
- Yudhabuntara. 2003. Pertumbuhan mikroorganisme. [http://www. Frebiology07.Woodpress.com](http://www.Frebiology07.Woodpress.com). diakses pada tangga 5 November 2018, 20.00 WIB
- Zummah, A. dan P. R. Wikandari. 2013. Pengaruh waktu fermentasi dan penambahan kultur starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap mutu bekasam ikan bandeng (*Chanos chanos*). UNESA J of Chemistry. 2(3) : 14 – 24.